

recooperem

cuina per compartir



**COOPERAR + RECUPERAR = RECOOPEREM**

## ► RECOOPEREM: Cuina per Compartir

**OBJECTIU:** ASSOLIR NECESSITATS ALIMENTÀRIES DE POBLACIÓ EN RISC  
REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



Consorci per a la  
**Gestió de Residus**  
del Vallès Occidental

### CANAL DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

#### AJUNTAMENT

**CENTRE DE PRODUCCIÓ ALIMENTS**  
Empreses de Càtering  
Menjadors Escolars



**CENTRE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS**  
Rebot Municipal  
Entitats - Voluntaris



**FAMÍLIES DESTINATÀRIES**  
Persones amb necessitats d'aliments



**ESCOLES i INSTITUTS**

## ► RECOOPEREM: Cuina per Compartir



### Objectius:

- Establiment dels protocols d'actuació de les diferents parts
- Suport en l'organització dels diferents canals de distribució
- Facilitar la logística
- Col·laboració en la identificació dels beneficiaris

## ► FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

1. En acabar el servei (menjador, restaurant), l'aliment cuinat que no ha estat servit durant el servei d'aquell dia es reparteix en envasos individuals. ( $>65^{\circ}\text{C}$ ) ( $<8^{\circ}\text{C}$ )



## ▶ FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

### 2. S'etiqueta amb la següent informació:

- Nom del plat (macarrons, verdura, escalopa, etc.).
- Procedència de l'aliment (referència)
- Caducitat: 3 mesos a partir de la data de congelació.
- Informació per al correcte consum (descongelació, etc.)



### 3. Conservar en congelador a $-18^{\circ}\text{C}$ .

## ▶ FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

4. Es recull un/dos cops per setmana a través de voluntariat - Rebost Municipal
5. La recollida es realitza amb contenidors isotèrmics per no trencar la cadena de fred. (-18°C)
6. S'entrega a les famílies beneficiàries



3. Conservar en congelador a -18°C.

## ▶ MATERIALS A UTILITZAR

- **Recipients compostables:** després d'utilitzar-se va al contenidor d'orgànica
- **Caixes isotèrmiques:** per a transportar els aliments congelats
- **Etiquetes** identificatives dels recipients
- **Documents** (albarans, elements de difusió...)



**cuina per compartir**

**recooperem**

ALIMENT

QUANTITAT (g)

REFERÈNCIA

DATA DE CONGELACIÓ

El producte pot ser consumit fins a 3 mesos després d'aquesta data

DATA D'ENTREGA

**ALIMENT CUINAT I CONGELAT NO COMERCIALIZABLE**  
Conservar al congelador a -18°C. Descongelar dins la nevera a entre 5°C i 7°C.  
Escalfar a més de 70°C. Una vegada descongelat consumir en menys de 48h.  
Aquest aliment pot contenir al·lèrgens o traces.

RECICLA'M !



## ▶ COMPROVACIONS DE SEGURETAT

### ALIMENTS NO ACCEPTATS:

- Plats que continguin salses elaborades amb ou fresc
- Plats amb base d'ou fresc\*
- Productes de pastisseria
- Verdura o hortalisses crues com amanides (alteració de les propietats sensorials)
- Fruita crua (alteració de les propietats sensorials)
- Peix i marisc cru
- Peix fumat
- Carns i derivats crus

\* L'ou liofilitzat no es considera ou fresc.

En cas de dubte és preferible que no es congeli i es descarti l'aliment.

### TEMPERATURA ALIMENTS

### ENVASAT CORRECTE

### ETIQUETAT CORRECTE



## ▶ PLA DE TRAÇABILITAT



Consorci per a la  
**Gestió de Residus**  
del Vallès Occidental

### CANAL DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

#### AJUNTAMENT

##### CENTRE DE PRODUCCIÓ ALIMENTS

Empreses de Càtering  
Menjadors Escolars

##### CENTRE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

Rebost Municipal  
Entitats - Voluntaris

##### FAMÍLIES DESTINATÀRIES

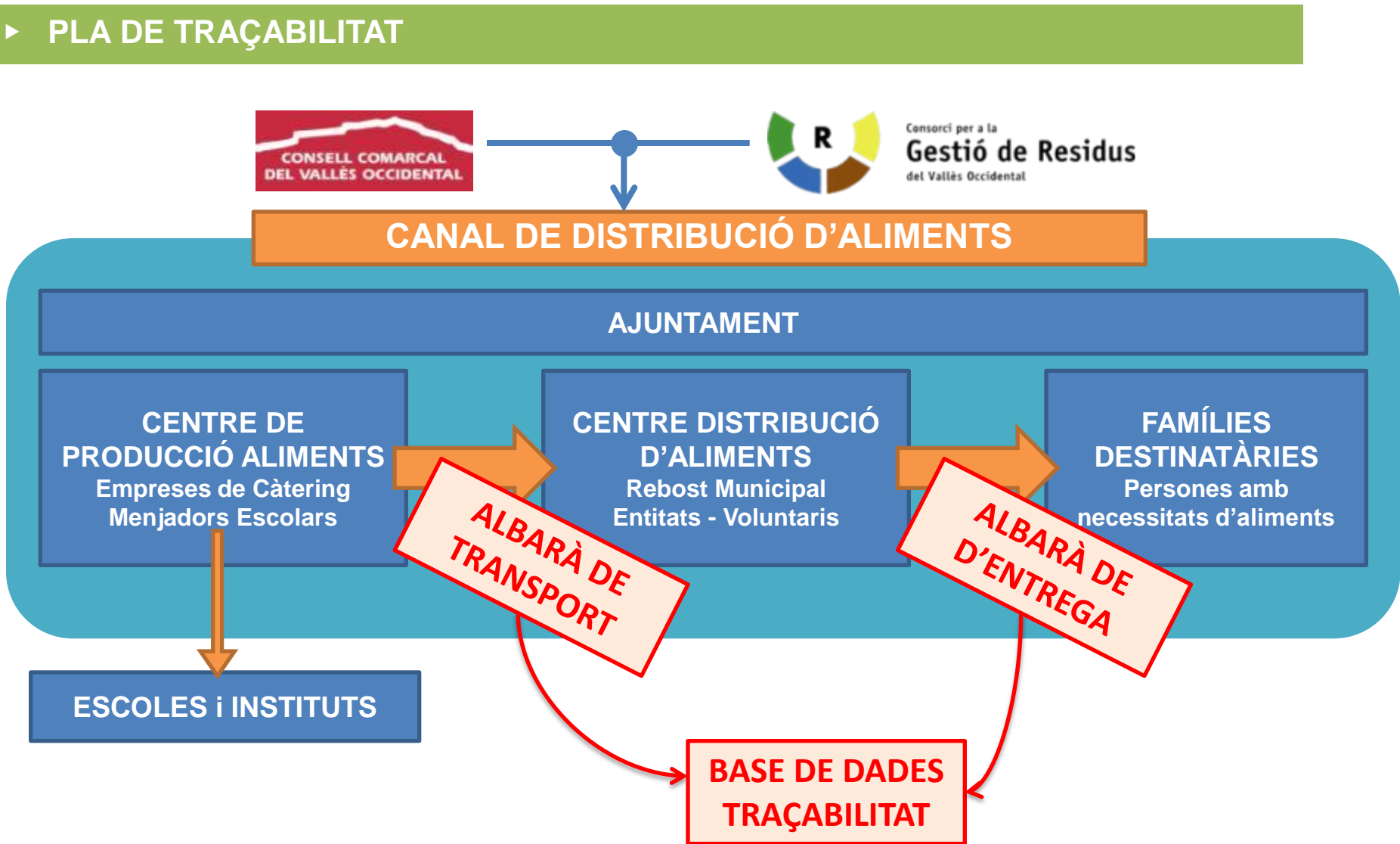
Persones amb necessitats d'aliments

ALBARÀ DE TRANSPORT

ALBARÀ DE D'ENTREGA

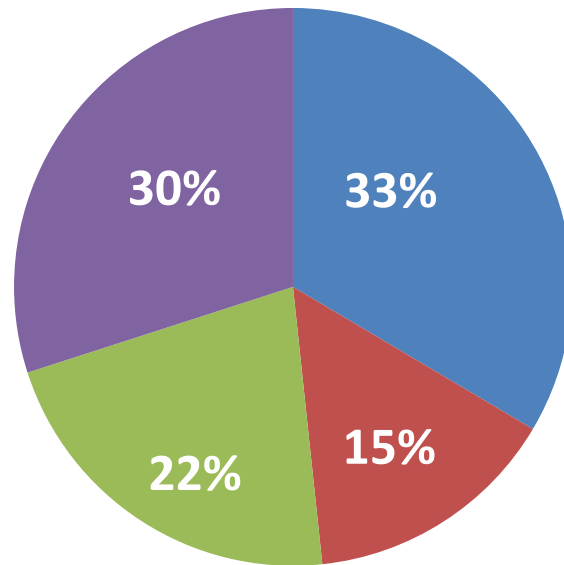
ESCOLES i INSTITUTS

BASE DE DADES  
TRAÇABILITAT



## ▶ RESULTATS PROJECTE

### GRUPS D'ALIMENTS RECOLLITS



- Grup 2: carn, ous i peix
- Grup 3: patates, llegums i fruita seca
- Grup 4: verdures i hortalisses
- Grup 6: pa, pasta, cereals, sucre i dolços

### RESULTATS

(promig per escola i any)

150 kg d'aliments / 300 àpats

▶ RESULTATS CURS 2015-2016

	CURS 2015/2016		
	ESCOLES	ÀPATS	KG
<b>Castellar</b>	4	2.622	1.209
<b>Viladecavalls</b>	2	239	111
<b>Vacarisses</b>	1	78	34
<b>Rellinars</b>	1	721	370
<b>Sant Llorenç Savall</b>	1	329	176
<b>Ullastrell</b>	1	-	-
<b>Matadepera</b>	1	44	21
	11	4.033	1.920

## RESULTATS

(promig per escola i any)

150 kg d'aliments / 300 àpats